

ialtra vn piatto o altro vaso, & di so
pra gli metterai tanta de la detta sala
mora ch' stiano ben coperte, & a questo
modo le poterai saluare.

Salpam.

Ole esser per sua qualita frutta caua
tano prima for tutte le budelle ch
ha molta trippa, & quando la uoli ro
stir per cauarne le budelle gli ferai
menor buco ch sia possibile.

Goze.

Allo allestar per ch de sua natura, & qua
litate de meglio allesto ch altrimenti.

Scorfeno.

Vando e grande vole esser allesto. Et qn
do e piccolo vole esser fruto.

I occhiali sono meglio fritti o arrosti ch
non allesti.

I sorge e bono fruto o arrosto como ripace
Morena.

Alla prima scorticar o pelar con laqua
calda, & butta via la testa & vn pezzo
de la coda & frigila bene, & per suo sa
por dalli salsa verde ch ferita daglio
Mantarella.

Ogliano esser frute, & anco sonno bono
allose con il pepe & petrosillo.

Cefalo

Vesto pesce per sua natura & qualita

vole esser

52
vole esser rostito, ma quando e molto
grosso se deue cocer allesto, & il sapore
della rostita de la salimora, & dello allesto
e il sapore bianco.

La passera.

Era bona allestata co vn poco di petrosillo
Et anco se bona frutta mettendoli fuso
del fuco d'aranci.

Bessano.

Allo allestar i mezo vino o aceto & me
zo acqua, & per suo sapore vole vn po
co dagliata fortissima certificandoti
ch ogni bestino e velissimo piu conue
niente a zappatori ch ad homini da ben

Pesce cane.

Illesto si melemente como se dici in q
sto alero capitolo. Poi co agliata forte
mesco lata etiamdio co vn pacha di mo
starda fortissima & frigurai vn pocho
insome con questi impiastri ma poncia
lo bene quanto voli, no sera mai bono
ch de sua natura e tristo.

Anquilla grossa vole esser arrostita scor
tificandola & nettandola prima molto
bene mettendola poi nel speto, & coc
dola molto ad asolo, ch sopra tutti l'al
tri pesci vole esser ben cotta. Et per
stauonarla meglio fruglia i pezzi lar
ghi vna mano o pocho piu. Et lan
quilla piccola si uole friger il olio.